

ANNO 1937

DE ZOES

PREUVE · PROOSTE · PRAOTE

LUNCHEN

12.00 - 16.00 uur

Tomatensoep <i>vegetarisch</i> Tomatenconccassé, lobbige room en bieslook	normaal 7,50 groot 9,50	Pita met popcornfalafel <i>vegetarisch</i> Krokante popcornfalafel, guacamole, granaatappel, hoisinmayonaise en ingelegde radijzen	14,50
Aspergesoep <i>vegetarisch mogelijk</i> Kalkoenham, asperge, ei en bieslook	normaal 7,50 groot 9,50	Uitsmijter De Zoes Gepocheerde eieren, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, notenham en verse sla	16,50
Paddenstoelensoep <i>vegetarisch</i> Shiitake, bosui en bieslook	normaal 7,50 groot 9,50	Flammkuchen pulled chicken Crème fraîche, tomatentapenade, oude kaas, paprika, bosui en bieslook	14,50
Soepen worden geserveerd met ambachtelijk brood en huisgemaakte kruidenboter.			
.....			
Club wafel Hartige wafel, avocado, streaky bacon, cheddar, crème fraîche en caesar mayonaise	15,50	Black angus burger 100% rundvlees, brioche, streaky bacon, tomaat, barbecuesaus, komkommer, krokante ui, verse sla en ambachtelijke frieten met kruiden en Parmezaanse kaas	18,50
Brioche met rib-eye Getoaste brioche, huisgepekeld rib-eye, Parmezaanse kaas, rucola en crème van Jack Daniel's	15,50		
Sandwich Val-Dieu kaas <i>vegetarisch</i> Lauwarme Val-Dieu kaas, bierstroop, peer, walnoten, tomaat, komkommer en cornichons	14,50		
Kroketten met brood <i>vegetarisch mogelijk</i> Ambachtelijke Hereford kroketten, 100% rundvlees, mosterd mayonaise, cornichon, tomaat, komkommer en sla	13,50		

↓ TIP VAN DE CHEF ↓

Lunchplateau vlees Tomatensoep, gebakken scharrelei, brioche met rib-eye, Hereford rundvleeskroket met mosterdmayonaise	16,50
Lunchplateau seizoen Wisselend 12-uurtje geïnspireerd door de seizoenen	16,50



Bier brouwen is als koken. Het bij elkaar brengen van deze twee ambachten vraagt een getraind oog voor detail! Bij de Zoes worden we geïnspireerd door de nieuwste ontwikkelingen op het gebied van bier en de wereldwijde gastronomie. Wij vinden dat bier klaar is voor een hoofdrol.

Bier is zelden zomaar een biertje. Ons doel is om, iedere dag weer, craft bieren van 's werelds beste brouwers samen te brengen met onze gerechten. Een wereld waar eten niet zonder bier kan. En bier niet zonder eten.

Een wereld vol smaak, kennis en vakmanschap. Dát is preuve, prooste & praote.


MAALTIJDSALADES

12.00-16.00 | 17.00-20.30 uur

Biefstukpuntjes Met een oosterse ketjap en sesamdressing, gemarineerde shiitake, taugé en zoetzure groenten • Pauwel Kwak 8,4%	19,50	Runder carpaccio Truffelmayonaise, cherrytomaatjes, pijnboompitjes, rucola en Parmezaanse kaas • Filou 8,5%	18,50
Zalm en asperge Huisgemarineerde zalm, witte asperges, crème van tuinkruiden, furikake, zoetzure groenten en komkommer • Texels Skuumkoppe 6,0%	19,50	Popcornfalafel <i>vegetarisch</i> Krokante popcornfalafel, guacamole, granaatappel, hoisinmayonaise en ingelegde radijzen • Lamme Goedzak 7,0%	18,50

CHEF'S TIP

Al onze maaltijdsalades worden geserveerd met ambachtelijk brood of vers gebakken, ambachtelijke frieten met kruiden en Parmezaanse kaas.

 Vragen? Ons team staat altijd voor u klaar.

Heeft u een allergie, meld het ons! We doen ons uiterste best om er rekening mee te houden. Helaas kunnen we kruisbesmetting niet uitsluiten.

Deel je foto's en verhalen met ons op @dezoes



Bij ieder gerecht een passend speciaalbier.

Zowel bij het Keuzemenu, de Plate Service, als bij Maaltijdsalades hebben onze bierkenners voor ieder gerecht een lekker passend bier uitgezocht.



Dát maakt je avond compleet!

Giel van Soest, oprichter De Zoes

DRIE- OF VIERGANGEN KEUZEMENU 17.00 – 20.30 uur

Keuze uit onderstaande voorgerechten, soepen, hoofdgerechten en desserts. Gerechten kunnen ook los besteld worden.

3-gangen keuzemenu met soep, hoofdgerecht en dessert → 39,50 PP
 3-gangen keuzemenu met voorgerecht, hoofdgerecht en dessert → 44,50 PP
 4-gangen keuzemenu met voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert → 49,50 PP

→ VOORGERECHTEN

Carpaccio 15,50
 Truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten, kerstomaatjes en Parmezaanse kaas
 • *Filou 8,5%*

Carpaccio van rib-eye 19,50
 Meerprijs in keuzemenu: 4,00
 Huisgepekelde rib-eye, truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten, kerstomaatjes en Parmezaanse kaas
 • *Wilderen Goud 6,2%* **CHEF'S TIP**

Zalm 15,50
 Gravad lax met dille, ingelegde rode ui, rettich en vinaigrette van sinaasappel
 • *Gielke Tripel 8,0%*

Lamsrump 15,50
 Zachtgegaard lamsrump, crème van artisjok, tartaar van tomaat en jus met lavendel en komijn
 • *Zundert 8 8,0%*

Steak tartaar 15,50
 Steak tartaar op Aziatische wijze, salade van rettich en furikake, crème van miso en vinaigrette met ponzu
 • *Troubadour Magma 9,0%*

Asperge vegetarisch 15,50
 Tartaar van asperge, panna cotta van asperge, gepekelde eidooier, crème van groene kruiden en vinaigrette van truffel
 • *Frisse Kameraad 6,5%*

→ HOOFDGERECHTEN

Lam 29,50
 Meerprijs in keuzemenu: 3,00
 Lam van de Big Green Egg, crème van truffelaardappel, A-asperge, geroosterde seizoensgroenten en lamsjus met tijm
 • *De Koninck Bolleke 5,2%* **CHEF'S TIP**

Flat iron 26,50
 Meerprijs Tournedos 170 gram i.p.v. flat iron: 9,50
 Gegrilde flat iron, crème van aubergine, geroosterde seizoensgroenten, krokant van aardappel en jus met zwarte knoflook
 • *Betty Ford 5,2%*

Parelhoen 26,50
 Zachtgegaarde parelhoen, crème van knolselderij, geroosterde seizoensgroenten en truffeljus
 • *Kasteel Tripel 11,0%*

Doradefilet 26,50
 Doradefilet, crème van prei en venkel, crumble van olijf en antiboise met venkel
 • *Grisette 5,5%*

Asperge vegetarisch 26,50
 7 stuks witte A-asperges, crème van doperwt, gekonfijte aardappel, gepocheerd ei, saus van asperge en citroen
 • *La Trappe Witte Trappist 5,5%*

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met vers gebakken, ambachtelijke frieten met kruiden en Parmezaanse kaas.

→ DESSERTS

Baba au rum 11,50
 Baba au rum, schuim van pure chocolade, chocoladecrumble en chocolade-ijs
 • *Troubadour Imperial Stout 9,0%*

Framboos en vanille 11,50
 Framboos met zuring, pâte de fruit van framboos, schuim van yoghurt en vanille-ijs
 • *Rodenbach Fruitage 3,9%* **CHEF'S TIP**

Toscaans taartje 11,50
 Cantucci, crème brûlée, crumble van pistache, vinaigrette van citroen en yoghurt-ijs
 • *Fourchette 7,5%*

Assortiment kazen 15,50
 Meerprijs in keuzemenu: 4,00
 5 verschillende kazen door ons geselecteerd met diverse garnituren
 • *Proefplank 5 verschillende bijpassende bieren*

Koffie of thee compleet 8,50
 Aangeklede kop koffie of thee met diverse huisgemaakte friandises

Voor groepen en tijdens drukke momenten is het niet mogelijk om apart af te rekenen. Gelukkig is dit snel zelf geregeld met een Tikkie ;)

→ SOEPEN

Meerprijs grote soep in keuzemenu: 2,00

Tomatensoep vegetarisch normaal 6,95 groot 8,95
 Tomatenconcessé, lobbige room en bieslook

Aspergesoep vegetarisch mogelijk normaal 6,95 groot 8,95
 Kalkoenham, asperge, ei en bieslook

Paddenstoelensoep vegetarisch normaal 6,95 groot 8,95
 Shiitake, bosui en bieslook

VERRASSINGSMENU (vier- of vijfgangen)*

Een totaalbeleving van meerdere culinaire creaties, met zorg samengesteld door onze chef Wouter Verheijen. De ingrediënten die we gebruiken halen we zoveel mogelijk uit 'Sjoeën Limburg' of rechtstreeks uit eigen tuin. Uit te breiden met bijpassende bieren. Ons doel is namelijk om iedere dag weer, craft bieren van 's werelds beste brouwers samen te brengen met onze gerechten.

4-gangen (voor/tussen/hoofd/dessert) 62,50
 5-gangen (voor/tussen/tussen/hoofd/dessert) 70,00
 Kaas i.p.v. dessert 4,00
 Kaas als extra gang 15,50
 4-gangen bierarrangement 30,00
 5-gangen bierarrangement 37,50



* het verrassingsmenu is uitsluitend per tafel te bestellen

PLATE SERVICE 12.00 – 16.00 uur / 17.00 – 20.30 uur

Plateservicegerechten behoren niet tot het keuzemenu.

Meer honger? Neem er dan een heerlijk voorgerecht, soep en/of dessert bij.

Chateaubriand 77,50
 Te bestellen per 2 personen.
 Runderhaas à 500 gram geserveerd met frisse salade en ambachtelijke frieten met kruiden en Parmezaanse kaas. Keuze uit pepersaus, Bearnaisesaus of Dianasaus. Bereidingstijd ca. 45 minuten.
 • *Westmalle Dubbel 7,0%* / *Liefmans Goudenband 8,0%* / *Gulden Draak Brewmaster 10,5%* **CHEF'S TIP**

Côte à l'os (ca. 900/1200 gr) 9,95/100gr
 Te bestellen per 2 personen.
 Dry-aged Côte à l'os geserveerd met frisse salade en ambachtelijke frieten met kruiden en Parmezaanse kaas. Keuze uit pepersaus, Bearnaisesaus of Dianasaus. Bereidingstijd ca. 45 minuten.
 • *Westmalle Dubbel 7,0%* / *Liefmans Goudenband 8,0%* / *Gulden Draak Brewmaster 10,5%* **CHEF'S TIP**

Saté van kippendij 21,50
 Huisgmarineerd, satésaus, kroepoek, atjar, krokante ui en ambachtelijke frieten met kruiden en Parmezaanse kaas
 • *Duvel 8,5%*

Fish and chips 21,50
 Kabeljauw in bierbeslag, remoulade saus, rauwkostsalade en ambachtelijke frieten met kruiden en Parmezaanse kaas
 • *Schneider Weisse 5,4%*

Asperges klassiek 26,50
 7 stuks witte A-asperges met zalm of kalkoenham, botersaus, gepocheerd ei en krieltjes
 • *La Trappe Witte Trappist 5,5%*

Ben je met 10 of meer personen, dan kun je maximaal 5 verschillende hoofdgerechten kiezen. Dit geldt zowel bij het keuzemenu als bij de Plate Service. Namens de chef bedankt!

Spareribs (550 gr) 26,50
 Huisgmarineerd, met rauwkostsalade en ambachtelijke frieten met kruiden en Parmezaanse kaas
 • *Brugse Zot Dubbel 7,5%*

Kogelbiefstuk (200 gr) 26,50
 Rauwkostsalade en ambachtelijke frieten met kruiden en Parmezaanse kaas. Keuze uit pepersaus, Bearnaisesaus of Dianasaus
 • *Westmalle Dubbel 7,0%* / *Liefmans Goudenband 8,0%* / *Gulden Draak Brewmaster 10,5%*

ANNO 1937
DE ZOES
 PREUVE · PROOSTE · PRAOTE